

SALÃO DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
**XXIX SIC**  
  
**UFRGS**  
PROPESQ



múltipla   
**UNIVERSIDADE**  
inovadora  inspiradora

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2017
<b>Local</b>	Campus do Vale
<b>Título</b>	Perfil de Carotenoides e teor de Vitamina C nos frutos Butia catarinensis e Butia eriospatha
<b>Autor</b>	ÉRICA SALVADOR FOCHEZATTO
<b>Orientador</b>	VANUSKA LIMA DA SILVA

## Perfil de Carotenoides e teor de Vitamina C nos frutos *Butia catarinensis* e *Butia eriospatha*

FOCHEZATTO, Érica. SILVA, Vanuska Lima da.  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

A pesquisa “Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem Estar Humano” (projeto Biodiversity for Food and Nutrition - BFN) tem como objetivo melhorar o conhecimento da população sobre a importância alimentícia e os benefícios nutricionais das espécies nativas relacionadas à sociobiodiversidade, buscando a conservação e o uso sustentável da biodiversidade por meio de programas que contribuam para melhorar a segurança alimentar e nutricional da população. Dentre tais espécies destacam-se os frutos *Butia catarinensis* e *Butia eriospatha*, popularmente conhecidos como butiá-da-praia e butiá-da-serra, respectivamente. Ambos são nativos dos estados do Sul do Brasil (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul). Os frutos são produzidos em uma palmeira, são amarelados, globosos e com uma amêndoa no seu interior. Eles são consumidos *in natura* e a polpa pode ser utilizada para a produção de sucos, licores, doces e outras preparações culinárias. O consumo desses frutos pode permitir ao consumidor complementar a sua alimentação com compostos benéficos à saúde, além de promover a agrobiodiversidade e gerar renda a produtores locais. **Objetivo:** O presente trabalho tem por objetivo determinar e comparar o perfil de carotenoides e o teor de vitamina C entre as duas diferentes espécies de butiá adquiridas de produtores rurais da Região Sul do Brasil. **Materiais e Métodos:** Coletou-se três amostras independentes para o butiá-da-praia (Torres/RS, Osório/RS e Laguna/SC) e para o butiá-da-serra (Pinhal da Serra/RS, Pelotas/RS e Curitiba/SC). Os frutos foram identificados por biólogo. A amostragem foi realizada de acordo com a metodologia da Food and Agriculture Organization (FAO) descrita no livro *Food Composition Data*. Todos os frutos coletados foram despolpados, homogeneizados, liofilizados e acondicionados em freezer a  $-18^{\circ}\text{C}$  até a realização das análises, as quais foram feitas em triplicata. Foram realizadas análises de carotenoides de acordo com a metodologia proposta por Marcadante e Rodriguez-Amaya (1991) com quantificação por Cromatografia de Alta Eficiência (CLAE) e Vitamina C conforme metodologia descrita por ROSA *et al.* (2007) com algumas modificações. Os resultados foram expressos em base seca. **Resultados:** Em relação ao teor de carotenoides totais obteve-se valor médio de  $164,27 \pm 49,2 \mu\text{g/g}$  para o butiá-da-praia e  $75,39 \pm 24,6 \mu\text{g/g}$  para o butiá-da-serra, com  $6,14 \pm 1,5 \mu\text{g/g}$  e  $7,36 \pm 0,7 \mu\text{g/g}$  de luteína;  $157,12 \pm 68,2 \mu\text{g/g}$  e  $66,87 \pm 25,3 \mu\text{g/g}$  de  $\beta$ -caroteno, respectivamente. As amostras de butiá-da-serra também apresentaram em média  $1,06 \pm 0,3 \mu\text{g/g}$  e da praia  $3,01 \pm 0,5 \mu\text{g/g}$  de zeaxantina. Em relação à análise de vitamina C o butiá-da-praia apresentou valor médio de  $4,06 \pm 1,72 \text{ mg/g}$  e o butiá-da-serra  $3,29 \pm 1,74 \text{ mg/g}$ . **Conclusão:.** Observa-se que o butiá-da-praia apresentou melhor perfil de carotenoides comparado ao butiá-da-serra e ambas espécies apresentaram valor semelhante de vitamina C. Os frutos estudados das duas espécies de butiá são alimentos importantes para a biodiversidade regional, e contribuem para à nutrição dos indivíduos.